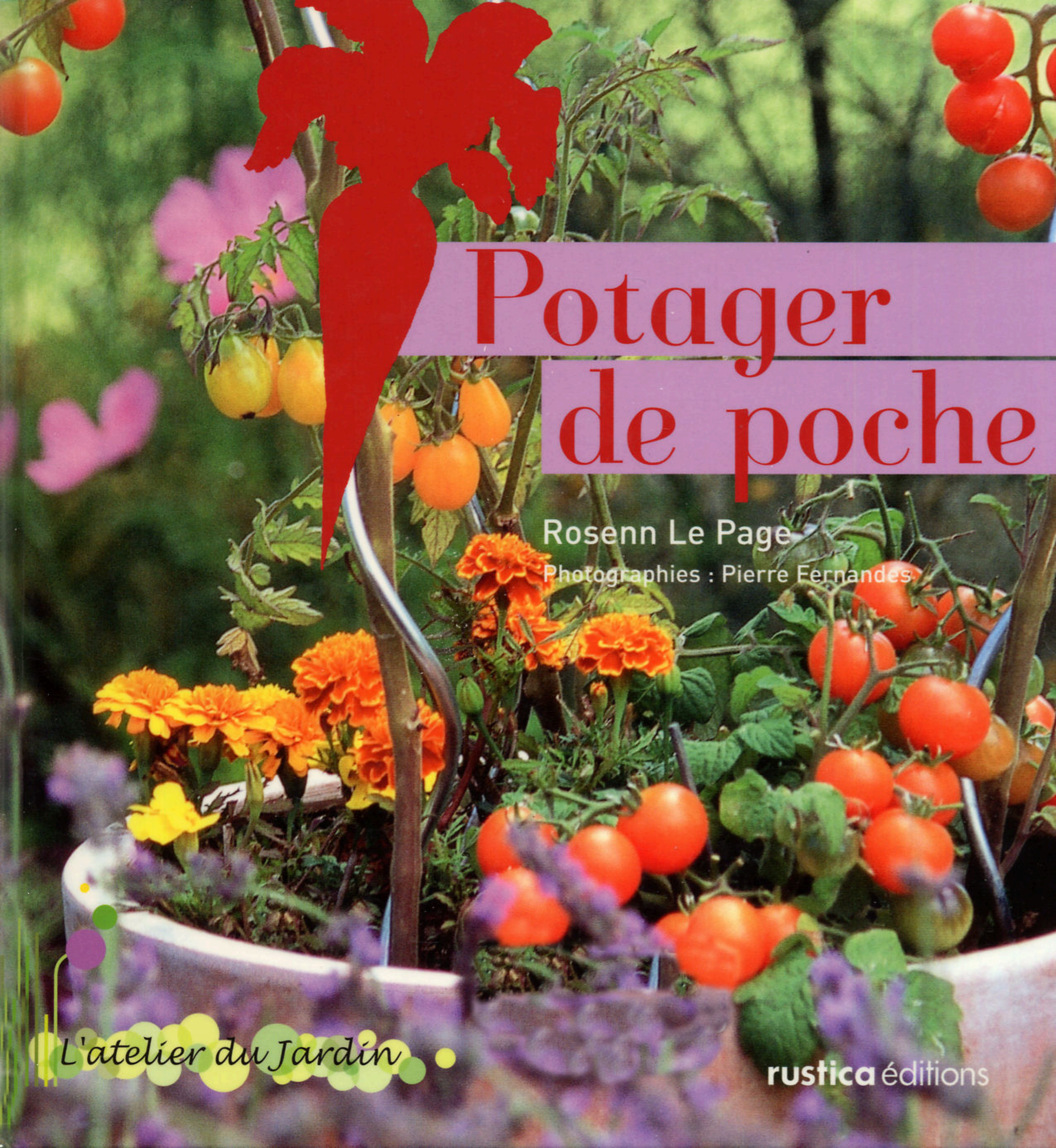


Potager de poche

Rosenn Le Page

Photographies : Pierre Fernandes

L'atelier du Jardin

rustica éditions



Potager de poche

Rosenn Le Page

Photographies : Pierre Fernandes

rustica éditions

sommaire



Aux petits soins pour ses légumes !

Déguster sa propre récolte, partager avec les enfants les joies de la cueillette, même au balcon, c'est possible et facile. Un petit coin de potager suffira à vous faire plaisir : voir naître, grandir et mûrir vos légumes, les cueillir à point et les déguster dans la foulée, quand ils ont le plus de saveur… Quel bonheur !

Inutile de voir trop grand. Un à deux mètres carrés parmi les fleurs, ou un grand pot de trente centimètres de diamètre, suffisent pour s'essayer à la culture de quelques légumes. Optez pour des légumes décoratifs qui ne dépareront pas vos massifs : bettes aux feuilles ou aux cardes colorées, tomates, bien rouges ou dorées, fraisiers à fleurs roses...

Le plus important est de choisir le bon emplacement : bien dégagé, ensoleillé, le plus plat possible afin de retenir les eaux de pluie ou d'arrosage. Évitez le voisinage des arbres, sauf en pourtour, et encore, côté sud, afin que leur ombre ne nuise pas à la croissance des légumes. Ils sont globalement gourmands en eau.

ET LA POLLUTION ?

En ville, elle existe. Cependant, en cultivant vos légumes sur **l'arrière de votre maison** par rapport à la rue, ils seront plus préservés des poussières. Si ce n'est pas possible, sachez qu'une **haie touffue**, bien dense à la base, assez haute, est un bon écran contre la pollution. Enfin, sur un balcon, au-delà du quatrième ou cinquième étage, les dépôts de poussières sont nettement réduits.

Rendre le sol fertile

Même si votre sol n'est guère adapté à la culture de légumes (pauvre, sec en été, lourd...), les petites surfaces cultivées permettent de créer sans trop de difficulté des conditions de croissance propices aux légumes. L'apport de compost ou de fumier décomposé permet d'alléger le sol, le rend plus riche en éléments nutritifs et lui permet de mieux retenir l'eau d'arrosage. Il n'est donc pas besoin d'une analyse subtile de la nature de votre sol, le compost ou le fumier compensent toutes les carences !

Préparez votre nouveau potager au début du printemps (au moins une semaine avant l'installation des légumes) en bêchant profondément. Profitez-en pour éliminer les pierres, les mauvaises herbes et les souches présentes. Chaque année, les légumes « pompent » une grande partie des éléments nutritifs du sol. Tous les ans, les apports de compost sont donc indispensables pour reconstituer les réserves et obtenir de belles récoltes.

L'ÉQUIPEMENT MINIMUM

- Une **bêche** et une **fourche-bêche** pour retourner la terre.
- Une **serfouette** avec panne en cœur et une **fourche à dent** pour casser les mottes après le bêchage et désherber par la suite.
- Un **arrosoir** muni d'une pomme pour les jeunes semis ou un tuyau d'arrosage.
- Une **pelle-plantoir** pour tout planter.
- Un **sécateur**.

Un bon début

Selon leur nature, la date à laquelle vous opérez ou votre expérience en matière de jardinage, les légumes se sèment ou se plantent. Dans le premier cas, vous achetez des graines ; dans le second, de jeunes plants en minimottes ou en godets. Chaque fois que c'est possible, préférez le jeune plant, plus facile à réussir, car la germination de la graine et la croissance de la jeune plantule sont toujours des phases un peu délicates. Dans les réalisations qui suivent, nous avons toujours privilégié la plantation. Nous ne mentionnons le semis que dans les cas où il n'y a pas d'autres solutions (les espèces qui doivent se semer à leur place définitive, ou pas disponibles en plant...).

Fiez-vous à votre baromètre interne. Au jardin, semez et plantez aux heures où il vous est agréable de travailler : au début du printemps, dans la journée quand la température ambiante est agréable ; à partir de juin, préférez le matin ou le soir, « à la fraîche ».

Haro sur les mauvaises herbes

Il n'y a pas pire concurrence pour vos légumes que les mauvaises herbes. Elles ne manquent pas de profiter de la fertilité de l'endroit pour pousser dare-dare. Plus vous les éliminerez jeunes et moins elles auront « pompé » de réserves dans le sol. Binez souvent entre les rangs de légumes pour éliminer les jeunes plantules. Vous ferez même d'une pierre deux coups en rendant l'arrosage plus efficace. Enfin, il est impératif d'éliminer les mauvaises herbes avant qu'elles ne fleurissent et produisent des graines qui, en germant, coloniseront vos rangs de légumes.



LA DURÉE DE VIE D'UNE GRAINE

Sur chaque sachet de graines est indiquée une date **limite d'utilisation**, valable tant qu'il n'est pas ouvert. Après ouverture, la viabilité des graines non employées dépend de la façon dont vous les conservez. Le mieux est de les entreposer dans des **boîtes hermétiques**, garnies de quelques bouchons de tubes de comprimés effervescents : ils contiennent un dessiccatif qui assure aux graines une atmosphère de conservation sèche, indispensable à leur maintien en sommeil.

De l'eau jusqu'à plus soif !

Globalement, les légumes sont gourmands en eau.

La germination des graines exige une humidité importante et constante du sol. L'arrosage doit être « doux » pour ne pas déranger l'agencement de vos graines. Employez un arrosoir muni d'une pomme ou une lance d'arrosage avec pomme. Lorsque les jeunes feuilles apparaissent, laissez sécher le sol en surface avant d'arroser à nouveau.

Les jeunes plants ont besoin d'un arrosage abondant immédiatement après leur installation. Apportez l'eau à l'arrosoir sans pomme au pied de chaque plant. N'hésitez pas à transformer la terre en gadoue. Une fois installés, les légumes ont besoin de moins d'eau. Les plus gourmands, comme les tomates, exigeront un arrosage régulier, surtout si l'été est sec. Arrosez longuement et peu souvent est plus efficace, en évitant de mouiller le feuillage, si possible. Arrosez le soir lorsque le soleil décline, lorsque les plantes sont les plus assoiffées. Elles ont toute la nuit pour reconstituer leurs réserves en eau.



Face à la maladie...

Pour manger sain, bannissez les traitements de vos légumes. Enfin, presque... la plupart du temps, ils sont inutiles : vous cultivez des légumes pour votre plaisir, non dans le but de nourrir votre famille. Lorsque le parasite ou la maladie intervient alors que la récolte est déjà commencée, inutile de soigner : arrachez plus tôt que prévu, c'est tout. Si l'attaque a été très précoce sur les jeunes plants, arrachez-les et recommencez votre plantation ailleurs dans le jardin, s'il en est encore temps. Vous aurez peut-être davantage de succès.

UNE PETITE COUVERTURE NE NUIT PAS

Pour limiter la fréquence des **arrosages** et éviter les à-coups dans leur alimentation en eau, couvrez le sol d'un **paillage** en couche de 6 à 8 cm d'épaisseur. Il laissera s'écouler l'eau et l'air en profondeur et protègera la terre de l'ardeur du soleil, limitant ainsi l'évaporation. Le sol restera plus longtemps humide au pied de vos plantes. Préférez les matériaux qui se décomposent vite (dans l'année) car ils seront incorporés au sol lors des labours d'automne : paille, paillettes de lin, tontes de gazon bien sèches...

Il existe tout de même quelques fléaux contre lesquels on ne peut s'abstenir d'intervenir. Les jeunes plants survivent rarement sans protection contre les limaces et les escargots. Utilisez des granulés biologiques (cela existe désormais) dont l'efficacité augmente même à la première pluie. Une révolution !

Les pucerons peuvent vraiment faire de gros dégâts. Intervenez toujours en début d'attaque avec des insecticides biologiques à base de pyrèthre, en renouvelant l'application dans les dix jours. Enfin, il vaut mieux traiter l'oïdium (courgette, pâtisson, cornichon...) et le mildiou (tomate) avec des produits biologiques (ils sont efficaces contre ces deux maladies) et en début d'attaque : du soufre pour le premier ; de la bouillie bordelaise pour le second.

Laitues à feuilles de chêne rouge et verte

Mosaïque

Les salades d'été savent se parer de belles couleurs, du vert tendre à doré au pourpre foncé. Leurs feuilles entières, découpées, ondulées ou frisées créent des jeux de matière insolites qui composent d'étonnantes mosaïques...

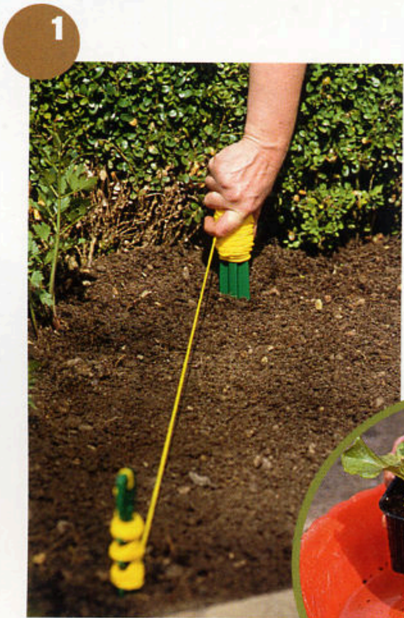
fournitures

- 6 plants de laitue à feuilles de chêne rouges
- 6 plants de laitue à feuilles de chêne vertes
- compost

temps de réalisation : **1 h 30**
dimensions : **1 m x 1,50 m**
arrosage : **régulier**
exposition : **soleil**
plantation : **avril à juin**
floraison : **aucune**
récolte : **fin mai à septembre**
durée de vie : **mai à septembre-octobre**

Laitues aux parures bigarrées.







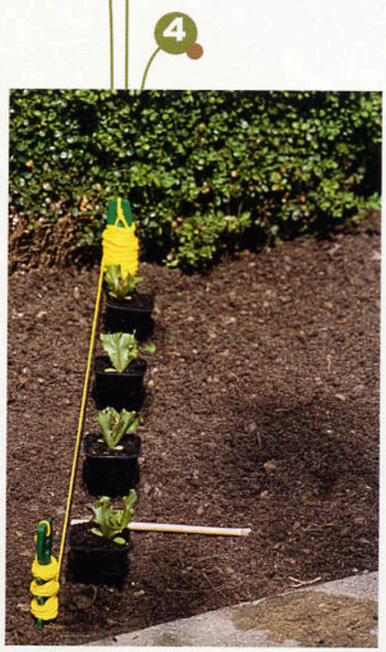
1 • Bêchez la zone à planter en profondeur. Incorporez quelques poignées de compost décomposé à la terre en place. Cassez les grosses mottes et aplanissez au râteau. Sur le terrain ainsi préparé, installez le cordeau en diagonale du carré délimité.

2 • Faites tremper les jeunes plants de salade dans une bassine d'eau, quelques minutes avant la plantation.

3 • Coupez au sécateur un tiers de la hauteur des feuilles, pour limiter l'évaporation de l'eau du jeune plant juste après la plantation.

4 • Alignez, sans les planter, les plants de salade verte le long du cordeau, en les espaçant de 15 cm environ.







5 • Déplacez le cordeau de 20 cm en vous aidant d'une jauge (bâton de 20 cm de long). Ainsi, la deuxième ligne sur la droite sera bien parallèle à la première. Alignez-y les plants de salade rouge. Continuez ainsi de suite jusqu'à couvrir toute la surface du carré, de part et d'autre de la première ligne plantée.

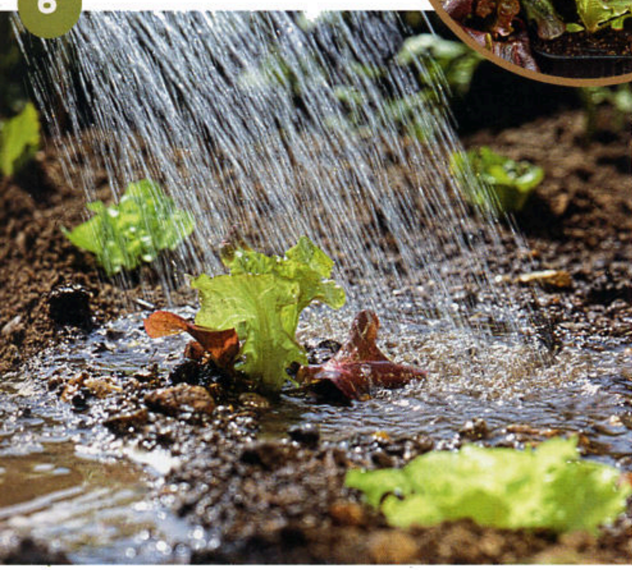
6 • Quand tous les plants sont en place, plantez-les un à un avec le transplantoir. Arrosez ensuite abondamment.



Les **salades** se récoltent un mois à un mois et demi après la plantation.



6



Quelques conseils...

- Afin de **faire durer** le carré de salades, plantez régulièrement jusqu'à la fin du mois de juin de jeunes plants de salades à la place de ceux que vous avez récoltés.
- N'oubliez pas de disposer des **granulés antilimaces** autour des jeunes salades, juste après l'arrosage. Il existe des produits biologiques très efficaces. Méfiez-vous : limaces et escargots sont capables de ruiner votre plantation en une nuit !

Carotte et verge d'or naine

Feu de cheminée

Les carottes aiment les terres « sans grumeaux » : le moindre caillou ou amas de terre un peu dur fait dévier, voire se diviser en deux, la racine ! Les cultiver en cheminée permet de les garder droites comme des « i » et d'épater vos amis !

temps de réalisation : **20 min**
dimensions : **1 m x 2 m**
exposition : **soleil**
arrosage : **régulier**
plantation : **avril à septembre**
floraison : **mai à novembre**
récolte : **juillet à septembre**
durée de vie : **plusieurs années en pot, à condition de les rempoter dans un pot plus grand**

fournitures

- 1 sachet de graines de carotte longue
- 15 godets de verge d'or naine
- terreau fin, bien décomposé
- sable de rivière
- 3 cheminées en terre cuite, évasées à la base, de 20 à 25 cm de diamètre





Les **carottes** cultivées ainsi ont une peau si fine qu'il est inutile de les éplucher.

1 • Vérifiez le terreau : tamisez-le s'il comporte de grosses particules. Ajoutez un quart de sable de rivière : les carottes aiment les terres légères.

2 • Bêchez le terrain pour casser les grosses mottes. Espacez les cheminées de 25 cm et placez-les à 25 cm du bord du rectangle. Enterrez leur base de quelques centimètres, afin qu'elles soient bien stables. Remplissez les cheminées avec le mélange de terreau et de sable jusqu'à 2 cm du bord. Tassez légèrement et aplanissez la surface à la main.

3 • Les graines de carotte ont tendance à s'agglutiner les unes aux autres, car elles sont munies d'un minuscule crochet. Frottez-les entre les mains pour briser cet appendice. Placez-les ensuite dans le semoir à main. Réglez son ouverture pour que les graines sortent une à une. Répartissez les graines en appliquant au semoir un léger mouvement de va-et-vient latéral, le bec du semoir incliné vers la terre.

4 • Émiettez du terreau sur les graines semées : une fine couche suffit. Tassez légèrement à la main et arrosez en pluie fine afin de ne pas déranger la disposition des graines.



1



2



3



4







5 • Répartissez cinq plants de verge d'or autour de chaque cheminée. Plantez-les au transplantoir et arrosez. Vous aurez un bel effet dès l'été suivant la plantation.

6 • **Un mois plus tard environ** • Quand les jeunes plants de carottes font une dizaine de centimètres de haut, éliminez les plants les plus faibles pour ne conserver qu'une carotte tous les 8 à 10 cm. Ainsi, les racines pourront grossir à leur aise.

7 • **Trois à quatre mois plus tard** • Les carottes sont prêtes à être récoltées : ne tirez pas sur les feuilles. Dégagez avec les doigts le haut de la racine et tirez dessus : elle sort facilement.



Quelques conseils…

- Il est inutile d'enrichir la terre en place avec du **compost** : les carottes en cheminée poussent dans le terreau et les verges d'or sont des plantes de terrain plutôt pauvre.
- Ne lésinez pas sur la qualité du **terreau**. Les terreaux bon marché sont très partiellement décomposés et contiennent encore de grosses particules qui déformeront les carottes. Les terreaux pour géraniums ont généralement une texture fine et conviennent donc aux carottes.
- Les **verges d'or** sont des plantes vivaces. Vous pouvez les laisser en place après la récolte des carottes et recommencer la même composition l'année suivante ou les transplanter dans d'autres associations.
- Si vous voulez planter des **carottes** dans les cheminées l'année suivante, videz-les de leur terreau après la récolte. Il est préférable de changer le terreau chaque année pour éviter toute prolifération de parasites ou de maladies.
- Semer avec un **semoir à main** vous aidera à mieux répartir les graines.

Laitue, radis et campanule des murailles

Bonheur de printemps

Pour se faire plaisir dès les beaux jours, laitues de printemps et radis poussent à la vitesse grand V. Premiers plantés, premiers consommés ! Idéal pour les jardiniers gourmands et pressés de déguster leurs récoltes.

fournitures

- 3 plants de laitue
- 3 godets de campanule des murailles
- 1 sachet de graines de radis
- compost
- terreau à semis

temps de réalisation : **1 h à 1 h 30**
dimensions : **1,50 m x 1,50 m**
arrosage : **intensif**
exposition : **soleil à mi-ombre**
plantation : **mars**
floraison : **avril à juin (campanules)**
récolte : **mi-avril à début juin**
durée de vie : **2 mois environ**

Concentré de fraîcheur croquante pour le printemps.



1 • Bêchez la terre en profondeur. Incorporez quelques poignées de compost (trois à cinq, selon la richesse de votre terrain) avec la griffe. Cassez les grosses mottes et affinez la terre en surface.

2 • Installez le cordeau sur la diagonale de votre carré. Disposez, le long du cordeau, les plants de laitue en les espaçant de 15 à 20 cm. Placez les campanules en triangle en ménageant deux espaces en haut et en bas pour semer les radis.

3 • Faites tremper les pots de laitue et de campanule dans une bassine d'eau. Plantez-les. N'oubliez pas de briser la motte de terre des campanules avec les doigts. Tassez à la main autour de chaque plant.









Les **radis** sont bons à récolter environ un mois après le semis.



4 • Semez les radis dans l'espace restant, en répartissant les graines de façon homogène. Les graines de radis sont grosses et rondes. Vous pouvez donc utiliser le sachet comme semoir.

5 • Émiettez du terreau à semis (contenant une forte proportion de sable) sur les emplacements où vous avez semé les radis. Tassez avec une petite planchette et arrosez le tout en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à ce que les radis pointent leurs premières feuilles.



4



5

Quelques conseils...

- Après la floraison, coupez les **campanules** à ras pour éliminer les fleurs fanées. À l'automne, quand elles auront produit un nouveau coussin de feuilles, vous pourrez les déplacer afin de les inclure dans une autre composition. Elles font merveille en bordure d'une plate-bande de tulipes 'Angélique', par exemple.
- **Arrosez** régulièrement les radis si le printemps est sec, sinon ils « piqueront » !
- N'oubliez pas de placer des **granulés antilimaces** autour des jeunes laitues.

Chou frisé pourpre, cosmos et fenouil

Frous-frous et dentelles

Bien loin des rangs d'oignons traditionnels, ce mini-potager joue la carte « charme ». L'imposante silhouette sombre des choux frisés devient presque aérienne dans l'écrin vaporeux du fenouil et les fleurs papillons des cosmos.

temps de réalisation : **1 h 30 à 2 h**
dimensions : **1 m x 1,20 m**
arrosage : **modéré**
exposition : **soleil à mi-ombre**
plantation : **avril-mai**
floraison : **juillet à septembre (cosmos, fenouil)**
récolte : **août à décembre**
durée de vie : **6 à 7 mois (chou)**

fournitures

- 2 godets de fenouil vert
- 2 à 3 godets de chou frisé pourpre
- 1 sachet de graines de cosmos rose
- 1 caissette à semis avec couvercle transparent
- terreau à semis
- godets de tourbe compressée
- terreau de plantation
- compost
- vermiculite

Écrin aérien pour choux pas comme les autres.









Pour cuisiner, vous pouvez couper toute l'année les jeunes feuilles de **fenouil** (les plus parfumées).





1 • Mélangez une pelletée de vermiculite (pour une caissette à semis) avec le terreau à semis. Remplissez la caissette de ce mélange jusqu'à 1 cm du bord. Aplanissez avec la main.

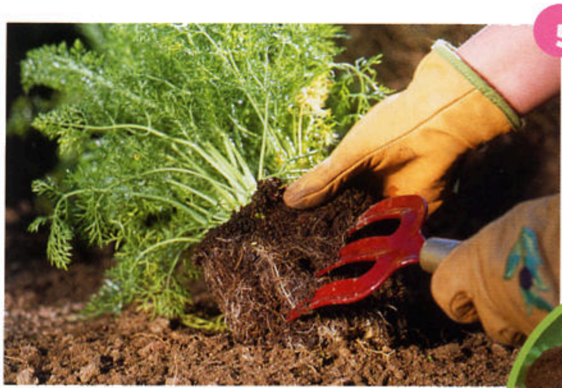
2 • Répartissez les graines de cosmos en surface en utilisant le sachet comme semoir. Couvrez-les de terreau à semis émietté.

3 • Tassez avec une planchette de bois et arrosez en pluie fine avec un pulvérisateur afin de ne pas déranger l'agencement des graines. Fermez avec le couvercle transparent. Maintenez l'intérieur de la caissette bien humide et fermée jusqu'à l'apparition des premières feuilles.

4 • Bêchez la terre en profondeur. Incorporez ensuite deux à trois pelletées de compost, puis brisez les grosses mottes et aplanissez au râteau. Pendant ce temps, faites tremper dans l'eau les godets de fenouil et de chou.

Quelques conseils...

- Placez la **caissette à semis** contenant les cosmos dans un endroit bien éclairé, près d'une fenêtre par exemple. L'idéal est de la disposer dans une serre ou une véranda.
- La récolte des **choux frisés** se prolonge une bonne partie de l'hiver, s'ils ont poussé vigoureusement en été.







5 • Disposez les fenouils en ligne en fond de massif en les espaçant de 50 cm, puis les choux en triangle à l'avant, espacés de 50 cm. Dépotez chaque plant un à un et brisez la motte des racines avec une petite fourche, car elles sont souvent très denses.

6 • Tassez vigoureusement la terre autour de chaque plant avec les mains afin de favoriser le bon enracinement. N'hésitez pas à enterrer la base de la tige des choux sur quelques centimètres, surtout en région ventée. Arrosez abondamment.

7 • **20 à 30 jours plus tard** • Les cosmos ont deux feuilles développées : rempotez-les individuellement dans des godets de tourbe compressée, remplis de terreau de plantation. Placez-les à l'extérieur dans un endroit abrité et ombragé. Quand ils atteignent 15 à 20 cm de haut, plantez-les parmi les choux frisés, espacés d'une dizaine de centimètres. Inutile d'ôter les pots de tourbe : détrempez-les et déchirez leurs parois par endroits avec les doigts, avant la plantation.



Le **chou frisé** se récolte deux à trois mois après la plantation, feuille à feuille, en commençant par le bas de la tige.



Haricots et capucine des canaris

Farandole de haricots

Les haricots cuisinés sitôt cueillis ont une saveur incomparable. Quand ils sont « à ramer », inutile de se baisser pour les récolter. Les variétés jaunes et violettes ajoutent, quant à elles, une pointe de fantaisie, soutenue par la frivolité des capucines des canaris.

temps de réalisation : **45 min à 1 h**
dimensions : **1 m x 2 m**
arrosage : **régulier**
exposition : **soleil à mi-ombre**
plantation : **avril-mai**
floraison : **juillet à septembre**
récolte : **juin à septembre**
durée de vie : **5 à 6 mois**

fournitures

- 1 boîte de graines de haricot mangetout violet à ramer
- 1 boîte de graines de haricot mangetout beurre à ramer
- 1 sachet de graines de capucine des canaris
- 1 sachet de graines de haricot d'Espagne
- 2 tuteurs extensibles trièdres en châtaignier

Capucines et haricots en ronde folle.



1 • Faites tremper les graines de haricot une nuit dans un bol d'eau à température ambiante. Cela ramollira leur « peau » et facilitera la germination.

2 • Bêchez la terre en profondeur pour casser les grosses mottes, puis aplanissez la surface au râteau. Installez les tuteurs extensibles, espacés de 20 cm, afin de faciliter la récolte. Enfoncez leur base sur quelques centimètres pour assurer leur stabilité.

3 • Creusez le long des trièdres en châtaignier des trous peu profonds, espacés de 12 à 15 cm.



Les **haricots violets** deviennent verts à la cuisson.



1



2



3







4 • Éliminez toutes les graines qui flottent après trempage. Disposez trois graines dans chaque trou. Refermez avec la terre en place. Alternez haricot beurre, haricot violet et haricot d'Espagne. Semez de même les capucines des canaris, trois par trois, alignées le long du support, côté intérieur.

5 • Quand tout est semé, tassez la terre le long des trièdres avec le dos du râteau. Arrosez en pluie fine. Maintenez bien humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles de haricots.



Les **haricots beurre** ont une saveur douce et subtile.

Quelques conseils...

- En bordure du « carré » de haricots, vous pouvez planter quelques **fraisiers** (voir pp. 38-39). Ils apprécieront l'ombre portée des trièdres de haricots qui leur procurera un peu de fraîcheur en été.
- Enroulez les jeunes plants de **capucine** et de **haricot** sur le support. Ils les recouvriront ainsi en se développant.
- Les **haricots mangetout** ne forment pas de fils (ou très peu) et peuvent se récolter même un peu gros, contrairement aux haricots à filet, à cueillir très fins (avant la formation des graines) sous peine d'être immangeables.

Cornichon, pâtisson et dahlia

Vedettes américaines

Avant les voyages de Christophe Colomb, cornichon, pâtisson et dahlia étaient inconnus en Europe. Pourtant, ils poussent ici comme dans leurs contrées d'origine, avec générosité et sans demander d'attention particulière.

temps de réalisation : **1 h à 1 h 30**
dimensions : **1,20 m x 2 m**
arrosage : **intensif**
exposition : **soleil**
plantation : **mai**
floraison : **juillet aux gelées**
récolte : **juillet à octobre**
durée de vie : **5 à 6 mois**

fournitures

- 1 sachet de graines de cornichon
- 2 tubercules de dahlia nain
- 2 godets de pâtisson
- compost
- 4 tuteurs en bambou d'environ 1,50 m de haut
- lien armaturé de jardin

Un innocent pâtisson dans sa robe immaculée…









1 • Les cornichons poussent sur un support. Construisez un tipi en rassemblant trois tuteurs en bambou. Consolidez la construction avec des traverses coupées dans le quatrième tuteur. Utilisez des liens armaturés pour maintenir le tout solidement attaché.

2 • Bêchez la terre en profondeur. Placez le tipi d'un côté du rectangle. À la base de chaque tuteur en bambou, creusez un trou peu profond et placez quatre à cinq graines de cornichon. Recouvrez avec la terre en place et tassez fortement.

3 • Faites tremper les deux plants de pâtisson dans une bassine d'eau. Disposez-les de l'autre côté du rectangle. Creusez deux trous de 15 cm en tous sens, espacés de 70 à 80 cm. Comblez avec du compost afin que la motte des pâtissons affleure le niveau du sol. Tassez à la main, à la base de chaque plant.

Quelques conseils…

- N'oubliez pas de placer des **granulés antilimaces** quand les premières feuilles des dahlias et des cornichons sortent de terre.
- Pour une meilleure stabilité, enterrez au moins un quart de la longueur de chaque **tuteur** du tipi. Le plus simple est de les planter séparément en triangle et de réunir ensuite leurs extrémités avant de fixer les bâtons latéraux.
- Vous pouvez aussi faire pousser les **cornichons** sur un cylindre de grillage à poules.
- Les **dahlias nains** (généralement de moins de 1 m de haut) n'ont pas besoin de tuteur.



4

5





Récoltés jeunes en été, les **pâtissons** de 4 à 5 cm de diamètre peuvent être confits dans le vinaigre. Récoltés en automne à pleine maturité, les pâtissons d'une vingtaine de centimètres de diamètre seront cuisinés en gratin ou en purée.

Cueillez les **cornichons** lorsqu'ils font 5 à 6 cm de long. Frottés avec du gros sel, ils se conservent dans du vinaigre.



4 • Derrière les pâtissons, plantez les dahlias nains : creusez deux trous de 20 cm de diamètre et presque autant de profondeur, espacés de 50 cm. Étalez au maximum les tubercules dans cet espace. Ajustez la hauteur en ajoutant du compost : le tubercule doit être recouvert de 4 à 5 cm de terre environ.

5 • Enrichissez la terre extraite avec une pelletée de compost. Comblez le trou avec ce mélange. Tassez bien la terre entre les tubercules avec les doigts au fur et à mesure que vous remplissez le trou. Quand tout est planté, arrosez généreusement.



Tomate cocktail et œillet d'Inde

Spirales gourmandes

Les tomates cocktail poussent avec vigueur, même en pot. Celui-là les met à portée de main et sera à sa place près de la terrasse, là où vous aimez prendre le verre de l'amitié !

temps de réalisation : **30 min**
dimensions du pot : **30 cm de diamètre, 70 cm de haut**
arrosage : **intensif**
exposition : **soleil**
plantation : **mai**
floraison : **mai à octobre**
récolte : **juillet à septembre**
durée de vie : **5 mois**

fournitures

- 3 godets de tomate cocktail ('Poire Jaune' et 'Cerise')
- 6 godets d'œillet d'Inde aux coloris divers
- 1 pot en fibre de verre imitation terre cuite, de 30 cm de diamètre
- 3 tuteurs métalliques spiralés d'environ 1,80 m de haut
- terreau pour géraniums
- compost
- gravier
- cosses de cacao

Poire ou cerise, quelle transformiste la tomate cocktail !



1 • Mélangez à parts égales du terreau pour géraniums et du compost. Déposez au fond du pot une couche de 10 cm de gravier. Remplissez du mélange de terreau et de compost jusqu'à 15 cm du bord.

2 • Faites tremper les jeunes plants de tomate et d'œillet d'Inde dans une bassine d'eau quelques minutes avant la plantation.

3 • Disposez les plants de tomate en triangle et deux œillets d'Inde entre chacun. Dépotez et installez chaque plant. Brisez la motte de terreau avec les doigts.



1

2



3

4





Quelques conseils...

- Il est préférable d'enterrer de quelques centimètres la base des tiges des **tomates** pour favoriser un bon enracinement.
- Durant l'été, éliminez les feuilles de **tomate** qui s'abîment. Vous pouvez aussi ôter celles qui font de l'ombre aux tomates en cours de maturation.



5



Les **tomates 'Poire Jaune'** sont meilleures, à peine mûres, encore fermes.
À pleine maturité, elles deviennent un peu farineuses.



Les **œillets d'Inde** ont la réputation d'éloigner les insectes parasites et fortifient les tomates voisines par leur présence.

4 • Comblez les vides avec le même mélange terreux que précédemment. Tassez bien entre les plants. Plantez un tuteur spiralé derrière chaque plant de tomate et commencez à enrouler les jeunes plants autour. Continuez au fur et à mesure de leur croissance.

5 • Arrosez copieusement et couvrez la surface du mélange terreux avec une couche de 2 à 3 cm d'épaisseur de cosses de cacao. Évitez les à-coups d'arrosage.



Tulbaghia panaché, oseille, ail rocambole et fraisier

De bonne compagnie

Au potager, les plantes se serrent les coudes. Le voisinage de l'ail a la réputation de prévenir la pourriture des fraises. Ici, il est présent sous la forme d'ail rocambole et de tulbaghia aux feuilles fortement aillées ! Gageons que les fraises n'auront pas à craindre la maladie !

temps de réalisation : **1 h 30 à 2 h**
dimensions : **1,20 m x 1,50 m**
arrosage : **intensif**
exposition : **soleil**
plantation : **mars à mi-avril**
floraison : **avril aux gelées**
récolte : **juin aux gelées**
durée de vie : **3 ans**

fournitures

- 1 godet de tulbaghia panaché
- 2 godets d'oseille rouge
- 3 godets d'ail rocambole
- 10 à 12 godets de fraisier
- compost
- paillettes de lin





Hachez les feuilles de **tulbaghia** dans une salade : elles ont la saveur de l'ail.



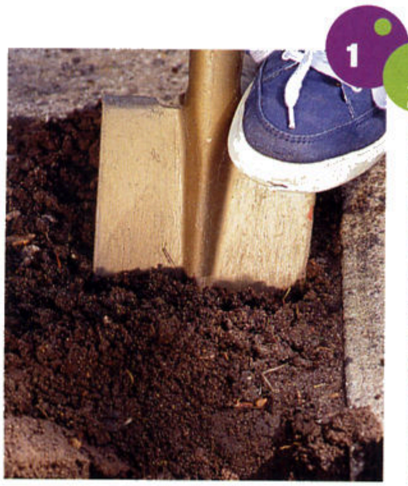
L'**ail rocambole** produit de petites gousses comestibles, à l'extrémité de ses feuilles.

1 • Bêchez la terre en profondeur. Brisez les grosses mottes et affinez-la en surface. Incorporez à la terre deux à trois grosses pelletées de compost avec la griffe.

2 • Faites tremper tous les plants dans une bassine d'eau quelques minutes avant la plantation pour favoriser l'enracinement.

3 • Disposez le tulbaghia dans un coin. Placez les plants d'ail rocambole autour, à 15 à 20 cm, puis alignez les deux plants d'oseille rouge le long du petit côté. Plantez en tassant bien autour de chaque plant. Installez le cordeau dans la longueur à 15 à 20 cm du bord. Placez les plants. Posez les fraisiers espacés d'environ 20 cm le long du cordeau.

4 • Plantez les fraisiers ainsi placés et déplacez le cordeau parallèlement, à 30 cm pour réaliser une autre ligne de fraisiers. Disposez les fraisiers de la deuxième ligne en quinconce par rapport à ceux de la première. Faites de même pour planter la troisième ligne.









4



5

Quelques conseils...

- Après trois ans de production au même endroit, les récoltes de fraises s'amenuisent. Il est donc conseillé de changer les **fraisiers** de place. Profitez-en pour acquérir de nouveaux plants plus productifs.
- Toutes ces plantes sont **vivaces** et peuvent donner des récoltes plusieurs années de suite.
- Si l'été est sec, **arrosez** les fraisiers, en épargnant le feuillage et les fruits. Vous aurez ainsi une production importante.
- La **paillette de lin** maintient l'humidité du sol, éloigne les limaces et garde les fraises propres.

6



Choisissez des variétés de **fraises remontantes** (deux récoltes par an) comme 'Gento' ou 'Mara des bois'.





5 • Arrosez copieusement, puis étalez sur toute la surface cultivée une couche de 5 à 6 cm de paillettes de lin.

6 • Pour éviter que les paillettes de lin ne s'envolent partout, mouillez-les avec le tuyau d'arrosage réglé en pluie fine afin de ne pas faire de « trous » dans la couverture du sol. Les paillettes de lin mouillées se collent les unes aux autres et sont nettement moins volatiles.

Tomate, poirée, origan, laitue, anthémis...

Souvenir, souvenir...

Le joyeux fouillis du jardin des grands-mères hante nos mémoires. Il suffit d'un rien pour en retrouver le charme. Quelques légumes de bonne volonté – tomate, poirée, laitue... – et des fleurs généreuses comme les soucis ou les œillets d'Inde.

temps de réalisation : **2 h**
dimensions : **1,50 m x 2 m**
arrosage : **intensif**
exposition : **soleil**
plantation : **avril-mai**
floraison : **mai à novembre**
récolte : **mai (laitue) aux gelées**
durée de vie : **6 à 7 mois**

fournitures

- 1 godet de tomate jaune
- 3 plants de laitue rouge à couper
- 3 godets d'œillet d'Inde
- 1 sachet de graines de poirée 'Rhubarb Chard' (bettes)
- 1 sachet de graines de souci
- 3 godets d'origan
- 1 godet d'anthémis rose
- terreau de plantation
- compost
- bordures d'osier tressé

Derrière l'osier tressé prospèrent de tendres souvenirs...







1 • Bêchez superficiellement la terre.
Installez les bordures d'osier tressé pour délimiter l'espace à cultiver. Mélangez à parts égales du terreau de plantation et du compost. Remplissez l'espace de ce mélange jusqu'à 3 cm du bord. Aplanissez à la griffe.

2 • Faites tremper les pots d'origan et d'anthémis dans une bassine d'eau. Plantez-les à chaque angle du rectangle. Griffez superficiellement les mottes pour détacher les petites racines en surface. Tassez fortement avec les mains autour de chaque plante.

3 • Disposez au centre le plant de tomate, puis, en cercle autour, les œillets d'Inde et les plants de laitue en les alternant.

4 • Dépotez la motte, puis cassez-la avec les doigts et plantez-la. Enterrez la base de la tige de la tomate sur quelques centimètres pour favoriser un bon enracinement.







Éliminez toutes les ramifications de la **tomate** qui apparaissent à l'aisselle des feuilles et coupez la tige principale au-dessus du troisième bouquet de fleurs.







5 • Coupez un tiers de la hauteur des feuilles des laitues juste après plantation pour réduire leur transpiration, jusqu'à ce qu'elles s'enracinent. Elles produisent alors de nouvelles feuilles au cœur.

6 • Dans les emplacements libres, semez les graines de souci et de poirée à l'aide d'un semoir à main (c'est plus facile). Émiettez du terreau pour recouvrir les graines et tassez avec le dos du râteau.

7 • Arrosez le semis en pluie fine et couvrez si possible d'une cloche. Arrosez abondamment le reste des plantations. Protégez la jeune tomate sensible au vent et aux basses températures nocturnes de la saison : coupez un tronçon de bouteille en plastique, ouvrez-le sur la hauteur et placez-le autour de la tomate. Enterrez quelques centimètres de la base afin de le maintenir en place.



Coupez régulièrement les fleurs fanées de l'**anthémis** afin qu'elle poursuive sa floraison.

Les pétales du **souci** se mélangent aux salades. Ils servaient autrefois à teinter le beurre.



Quelques conseils...

- Quand la **tomate** dépasse nettement de la protection de plastique; ôtez cette dernière. Profitez-en pour installer un tuteur d'au moins 1,50 m de haut. Fixez-y le pied.
- Lorsque les **soucis** et les **bettes** ont deux à trois feuilles, éliminez les plantules les plus faibles pour ne conserver qu'un plant tous les 10 à 12 cm (souci) et tous les 20 cm (bette).



Fraisier, melon, tomate cocktail et lavande

Superposition !

Les fraisiers retombants se cultivent de préférence en hauteur. Voici une alternative à la suspension classique : le pot perché. Calé sur un trio de pots, il complète la palette gourmande de la lavande, du melon et de la tomate cerise. Sans rien perdre de son côté « déco » avec ses fleurs roses.

temps de réalisation : **30 à 45 min**
dimensions : **30 cm de diamètre, environ 30 cm de haut**
arrosage : **intensif**
exposition : **plein sud**
plantation : **mai**
floraison : **juin à octobre**
récolte : **juillet aux gelées**
durée de vie : **4 à 5 mois ou plusieurs années (lavande)**

fournitures

- 1 godet de lavande
- 1 fraisier à fleurs roses en pot de 15 à 20 cm de diamètre
- 1 godet de melon
- 1 godet de tomate cocktail 'Cerise'
- 4 pots de 25 à 30 cm de diamètre
- 3 tuteurs en bambou de 1,50 m de haut
- raphia
- terreau pour géraniums
- compost
- paillettes de lin

Fleurs et fruits en cascade gourmande.





Lorsque le premier **melon** formé a la grosseur d'une noix, coupez la tige deux à trois feuilles au-dessous du fruit.









1 • Disposez, à leur place définitive, les trois pots vides en triangle : leurs bords doivent se toucher. Remplissez le premier de terreau pour géraniums et les deux autres d'un mélange à parts égales de terreau pour géraniums et de compost, jusqu'à 5 cm du bord du pot.

2 • Faites tremper les plants dans une bassine d'eau. Plantez la lavande dans le pot rempli de terreau seul, sans oublier de griffer la motte superficiellement. Melon et tomate seront placés au centre des autres pots : enterrez la base de leurs tiges sur quelques centimètres.

3 • Posez le dernier pot à cheval sur les trois autres : vérifiez sa stabilité. Remplissez-le d'un mélange à parts égales de compost et de terreau pour géraniums jusqu'aux deux tiers de sa hauteur.





4 • Faites tremper le pot dans une bassine d'eau pendant quelques minutes. Dépotez le fraisier en fleurs. Laissez la motte intacte, puis posez-la au centre du pot et comblez les vides avec le même mélange terreux. N'hésitez pas à tasser fortement.

5 • Dans le pot de la tomate, plantez les trois tuteurs en triangle au bord du pot. Réunissez leurs extrémités avec du raphia. Disposez un lien de raphia transversal entre les tuteurs à 20 cm et à 50 cm du bord du pot.

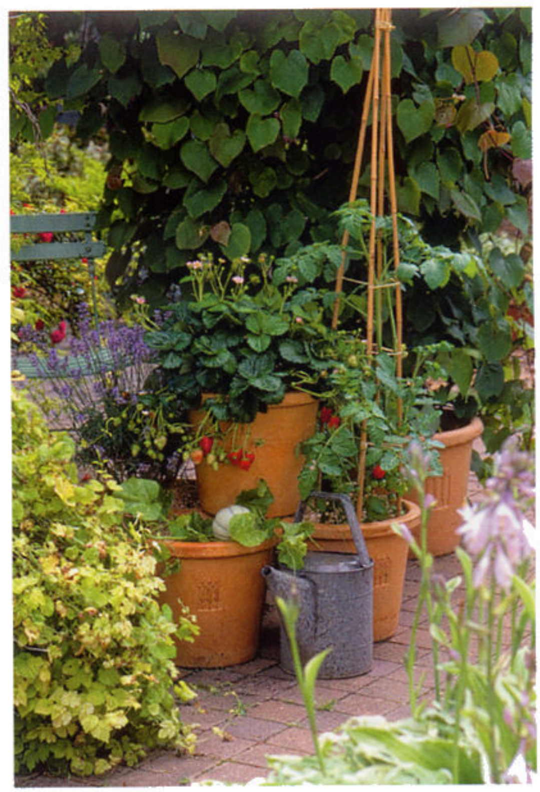
6 • Couvrez la surface des pots d'une couche de 3 à 4 cm de paillette de lin. Arrosez abondamment en mouillant bien toute la surface de paillettes, pour éviter que les courants d'air ne les éparpillent.



Guidez régulièrement les branches de la **tomate** à l'intérieur du support.

Quelques conseils...

- **Arrosez** copieusement le melon, la tomate et le fraisier tout l'été. La lavande est moins gourmande en eau.
- Ajoutez un **engrais liquide** pour fraisiers (ou tomates) à l'eau d'arrosage, une fois par semaine, à partir de juillet. Arrosez-en le melon, la tomate et le fraisier.
- Après la floraison, coupez la **lavande** à quelques centimètres sous les épis défleuris.
- En pot, le **melon** produira un seul fruit.



Fraisier, géranium et rosier

À l'eau de rose

Cette potée est dédiée au rose dans tous ses états : la couleur, la fleur et le parfum. C'est du géranium rosat que l'on extrayait autrefois l'eau de rose. Le mariage est heureux : l'ivoire du géranium rosat illumine le rose intense du rosier et enveloppe de délicatesse le rose dragée du fraisier.

temps de réalisation : **30 min**
dimensions : **30 cm de diamètre, environ 25 à 30 cm de haut**
arrosage : **régulier**
exposition : **soleil à ombre légère**
plantation : **mars à mai**
floraison : **mai aux gelées**
récolte : **juillet aux gelées (fraises)**
durée de vie : **plusieurs années**

fournitures

- 1 godet de géranium rosat
- 1 petit conteneur de rosier 'Knirps' (rose)
- 2 godets de fraisier à fleurs roses
- 1 pot en céramique de 30 cm de diamètre
- terreau pour géraniums
- compost
- granulés d'engrais à libération lente

Camaïeu de rose, du fraisier au rosier, en passant par le géranium rosat.





Le **rosier 'Knirps'** fleurit en vagues successives, que vous ôtiez ses fleurs fanées ou non.



1 • Mélangez à parts égales du terreau et du compost. Remplissez le pot aux deux tiers de ce mélange. Ajoutez une dose de granulés d'engrais à libération lente que vous incorporerez au mélange terreux avec une griffe.

2 • Faites tremper le plant de rosier quelques minutes dans une bassine d'eau. Dépotez-le et défaites sa motte avec les doigts. Placez-le sur un côté du pot. Plantez de même le géranium rosat de l'autre côté.

3 • Comblez les vides avec le même mélange terreux que précédemment jusqu'à 2 cm du bord du pot. Dépotez, puis plantez les fraisiers entre le rosier et le géranium rosat.

4 • Tassez avec les mains et ajoutez du terreau si nécessaire. Arrosez abondamment.







4



Coupez régulièrement les tiges du **géranium rosat** pour éviter tout déséquilibre de sa silhouette.



Quelques conseils...

- Il est préférable de refaire la potée **tous les trois ans** en renouvelant les plants de fraisiers.
- Raccourcissez d'un bon tiers de leur longueur les branches du **géranium rosat** afin qu'il reste bien garni à sa base.

Aubergine, poivron, courgette et romarin

Ratatouille !

Quoi de plus étonnant et séduisant que de récolter sur son balcon les légumes pour cuisiner une bonne ratatouille... Dans cette potée aux fins culinaires, seule la tomate manque pour confectionner ce plat savoureux !

temps de réalisation : **30 min**
dimensions : **35 à 40 cm de diamètre, 30 cm de haut**
arrosage : **régulier**
exposition : **soleil**
plantation : **mai**
floraison : **juin à septembre**
récolte : **mi-juillet à septembre**
durée de vie : **4 à 5 mois**

fournitures

- 1 godet d'aubergine
- 1 godet de poivron
- 1 petit conteneur de romarin rampant
- 1 godet de courgette ronde de Nice
- 1 pot en terre de 40 cm de diamètre à large ouverture
- terreau pour plantation
- compost
- paillettes de lin
- granulés rétenteurs d'eau

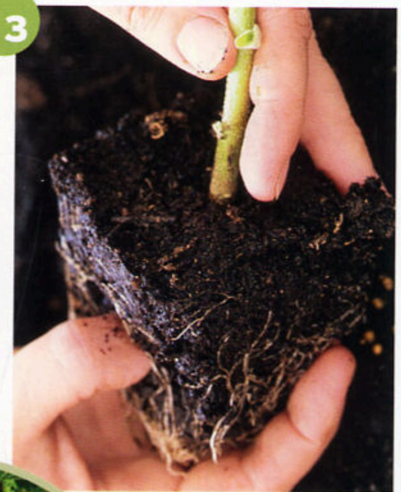




1



2



3



Les **courgettes rondes de Nice** se dégustent essentiellement farcies et cuites au four comme les tomates.

1 • Mélangez à parts égales le terreau et le compost. Remplissez le pot aux deux tiers de ce mélange. Ajoutez une dose de granulés rétenteurs d'eau bien hydratés que vous incorporerez à la terre.

2 • Faites tremper le pot de romarin quelques minutes dans une bassine d'eau. Dépotez-le et défaites superficiellement la motte des racines à la main ou avec une griffe, si l'enchevêtrement de celles-ci est trop dense. Placez le romarin contre le bord du pot et complétez de mélange terreux.

3 • Vérifiez l'emplacement des autres plants : le haut de la motte doit arriver à environ 3 à 4 cm du bord du pot. Dépotez-les après les avoir fait tremper. Défaites les mottes avec les doigts et plantez-les.

4 • Comblez avec le même mélange terreux et tassez entre les plants avec le doigt : le niveau de la terre doit arriver 3 à 4 cm du bord du pot.

Quelques conseils...

- Les **paillettes** sont préférables aux cosses de cacao. Ces dernières entretiennent une humidité excessive à la base des plantes qui encouragent les attaques d'oïdium. La courgette y est particulièrement sensible.



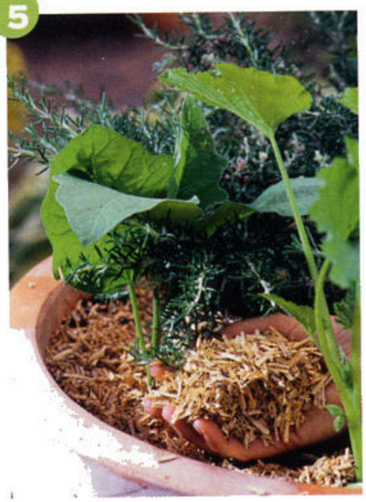
Taillez l'**aubergine** en deux fois : en juin, coupez la tige unique au-dessus de la deuxième fleur et, courant juillet, les nouvelles ramifications, coupez une feuille au-dessus de la première fleur à partir de la base.



4



5



5 • Couvrez la terre d'une couche de 2 à 3 cm d'épaisseur de paillettes de lin : aubergine, poivron et courgette n'aiment pas les à-coups d'arrosage. Arrosez généreusement en mouillant bien toute la surface. Ainsi, les paillettes de lin ne s'envoleront pas au premier courant d'air.

Au cours de l'été, coupez l'extrémité des tiges des **poivrons** lorsqu'ils ont formé 4 à 5 fruits (le maximum en pot).



Concombre, suzanne-aux-yeux-noirs et carex

Vertigineuse

Suzanne-aux-yeux-noirs et concombres mêlent leurs volutes entre les mailles lâches de ce cône de châtaignier tressé. À leurs pieds, le carex panaché fait office d'écrin lumineux. Arrosé régulièrement, le concombre donne des fruits juteux et plus goûteux que ceux du commerce, en été. Faites-en l'expérience !

temps de réalisation : **30 à 45 min**
dimensions : **20 à 25 cm de diamètre, 50 à 60 cm de haut**
arrosage : **régulier**
exposition : **soleil à ombre légère**
plantation : **mai**
floraison : **juin à octobre**
récolte : **juillet à septembre**
durée de vie : **5 mois**

fournitures

- 1 godet de carex panaché
- 1 godet de suzanne-aux-yeux-noirs
- 2 godets de concombre
- 1 pot haut de 25 cm de diamètre
- terreau de plantation
- compost
- 1 tuteur « cône » en châtaignier de 1,20 m de haut
- raphia

L'audacieuse suzanne-aux-yeux-noirs flirte avec les sommets.



1 • Mélangez à parts égales le terreau et le compost. Remplissez ensuite le pot aux trois quarts de ce mélange. Installez le cône en châtaignier au centre.

2 • Faites tremper le plant de carex panaché dans une bassine d'eau. Disposez-le dans un angle. Placez-le légèrement incliné sur le bord de façon à ce que la touffe des feuilles masque le coin du pot.

3 • Faites tremper le pot de suzanne-aux-yeux-noirs quelques minutes dans une bassine d'eau . Ôtez délicatement les tuteurs qui la maintiennent dans son pot initial : coupez les liens et tirez les tuteurs vers le haut.

4 • Desserrez la motte des racines avec les doigts en prenant garde à ne pas casser les branches. Placez la suzanne-aux-yeux-noirs dans l'angle opposé au carex.

1



2





Les **concombres** se récoltent quand leur teinte pâlit.

3



4



Quelques conseils...

- Les **concombres** sont lourds : attachez solidement les tiges au tuteur en dessous et au-dessus du fruit qui se forme.
- La **suzanne-aux-yeux-noirs** enroule naturellement ses tiges souples autour de son support. Si quelques-unes s'en éloignent, guidez-les de nouveau vers le tuteur. Vous n'avez pas besoin d'attache.
- Ajoutez un **engrais liquide** spécial tomates ou fraises à l'eau d'arrosage, une fois par semaine à partir de la fin juillet.





Le **carex panaché**, vivace et persistant, peut être replanté dans une jardinière d'automne ou d'hiver.







5 • Enroulez délicatement les branches de suzanne-aux-yeux-noirs autour des montants du tuteur en cône.

6 • Faites tremper les plants de concombre dans une bassine d'eau. Posez-les dans les angles restants du pot. Complétez avec la terre : le haut de la motte des concombres doit arriver à environ 2 cm du bord du pot. Comblez les vides avec le mélange de terreau et de compost. Tassez bien avec les doigts entre les plantes. Attachez enfin les tiges de concombre aux montants du tuteur avec des liens de raphia.

Piment d'Espelette et bégonia

Pimentée

Le rouge est excitant. La saveur brûlante du piment aussi. L'association de ce bégonia écarlate et des piments d'Espelette s'imposait donc. Ces derniers sont des délicats qui laissent poindre un parfum incomparable sous leur saveur épicée. Attendez qu'ils soient bien rouges pour les déguster !

temps de réalisation : **30 min**
dimensions : **50 cm de long, 20 cm de profondeur**
arrosage : **modéré**
exposition : **plein soleil**
plantation : **mai**
floraison : **mai aux gelées (bégonia)**
récolte : **fin août à septembre**
durée de vie : **5 à 6 mois**

fournitures

- 2 godets de piment d'Espelette
- 1 godet de bégonia 'Bonfire'
- 1 jardinière de 50 cm de long et 20 cm de profondeur
- terreau de plantation
- compost
- granulés d'engrais à libération lente
- tessons de pot

Tempérament de feu pour ces piments et ces fleurs de bégonia 'Bonfire'.





Enfilez les **piments d'Espelette** sur un fil et faites-les sécher au soleil.

1 • Couvrez chaque trou de drainage de la jardinière avec un tesson de pot.

2 • Mélangez à parts égales le compost et le terreau. Remplissez ensuite la jardinière aux deux tiers de ce mélange. Ajoutez des granulés d'engrais à libération lente bien mélangés au terreau.

3 • Faites tremper tous les pots dans une bassine d'eau. Dépotez le bégonia, griffez la motte des racines superficiellement et placez-le au milieu de la jardinière.



1



2



3



4



4 • Dépotez ensuite les piments et posez-les de part et d'autre du bégonia. Éliminez, si nécessaire, les feuilles de la base, jaunies ou sèches.

5 • Comblez les vides avec le mélange de terreau et de compost. Tassez bien entre les plantes avec les doigts et arrosez abondamment.



Quelques conseils...

- Si vous disposez d'une **véranda** bien exposée, rentrez la jardinière dès octobre, quand les températures nocturnes passent sous la barre des 10 °C. Les piments continueront à mûrir au chaud et le bégonia à fleurir jusqu'en décembre.

- Les tiges du **bégonia** cassent facilement, manipulez-le avec précaution. Si une tige se casse, recoupez avec un sécateur propre et bien aiguisé pour avoir une plaie nette et faciliter la cicatrisation.

Le **bégonia 'Bonfire'** peut se cultiver plusieurs années de suite, à condition d'être protégé en hiver.



Tomate, basilic, dahlia et gaillarde

Délices d'été

Vous aimerez ce mélange d'extraordinaire, le dahlia pourpre et la tomate andine, et de familier, le basilic à grandes feuilles et la gaillarde, qui ne manquera pas de susciter les questions des curieux... Testez son effet, l'ensemble se glisse même sur un balcon étroit, pourvu qu'il soit bien ensoleillé.

temps de réalisation : **30 à 45 min**
dimensions : **30 à 35 cm de diamètre et de haut**
arrosage : **intensif**
exposition : **soleil**
plantation : **mai**
floraison : **juin aux gelées**
récolte : **mi-juillet à septembre**
durée de vie : **5 à 6 mois**

fournitures

- 1 godet de dahlia 'Knock out' (pourpre)
- 1 godet de tomate andine (allongée)
- 1 godet de basilic
- 1 godet de gaillarde 'Fanfare'
- 1 pot évasé de 35 cm de diamètre
- compost
- terreau pour géraniums
- tesson de pot
- tuteur en bambou
- raphia









1 • Couvrez le trou de drainage du pot avec un tesson. Si le pot n'en a pas, percez-le (délicatement, s'il est en terre cuite) avec une perceuse.

2 • Mélangez à parts égales du terreau pour géraniums et du compost. Remplissez le pot aux deux tiers de ce mélange.

3 • Disposez tous les plants dans le pot pour juger de leur meilleure place. Placez le dahlia en arrière-plan, la tomate au centre, la gaillarde et le basilic sur l'avant.



Inutile de chasser la fleur fanée sur la **gaillarde** : ses fruits sont aussi élégants que ses fleurs.



Plus il aura de soleil et plus le feuillage du **dahlia** sera foncé.

4 • Faites tremper tous les pots dans une bassine d'eau. Plantez la tomate au centre. Enfoncez immédiatement son tuteur à côté d'elle. Placez les autres plantes, comme expliqué précédemment.

5 • Comblez les vides avec le mélange de terreau et de compost, puis tassez fortement avec les mains et arrosez copieusement. Attachez la tomate au tuteur avec des liens de raphia.

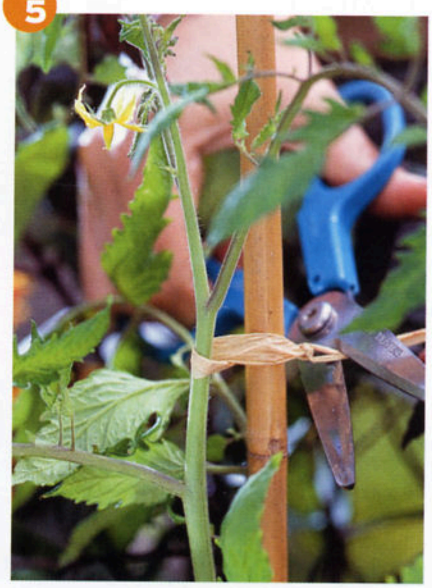




4



5



Quelques conseils...

- Au cours du mois de juin, coupez la tige principale de la **tomate** au-dessus du troisième bouquet de fleurs bien formé. Éliminez toutes les pousses qui se développent à l'aisselle des feuilles.
- Il est recommandé d'attacher la tige de la tomate sous chaque bouquet de fleurs, car les **tomates andines** allongées sont volumineuses et donc lourdes.



Portraits des plantes

Exposition

soleil mi-ombre ombre

Arrosage

modéré régulier intensif



Une allure folle !

Ail rocambole

Allium scorodoprasum

Légume vivace
Hauteur : 50 à 60 cm
Récolte : juillet à septembre
Variétés conseillées : aucune

Coupez quelques jeunes feuilles pour assaisonner les salades quand vous ne disposez pas encore des bulbilles qui apparaissent aux extrémités des feuilles. Elles ont un goût d'ail moins prononcé.



Marguerite en couleur

Anthémis

Argyranthemum

Vivace peu rustique
Hauteur : 60 cm à 1 m
Floraison : mai à septembre
Couleurs : rose, blanc et jaune

Dans les régions aux hivers doux, elle est rustique. Ailleurs, protégez-la du gel après l'avoir rempotée dans du terreau ordinaire.



Plaisir d'Orient

Aubergine

Solanum melongena

Légume annuel
Hauteur : 50 à 60 cm
Récolte : mi-août à octobre
Variétés conseillées : 'Bonica F1', précoce à fruits ovoïdes ; 'Bambino F1', pour potée

Au nord de la Loire, cette frileuse produit peu, mais ses fleurs et ses fruits sont très élégants. Placez-la dans un endroit chaud et abrité des courants d'air.



Parfum d'Italie

Basilic

Ocimum basilicum

Aromatique annuelle
Hauteur : 30 à 40 cm
Récolte : juin à octobre
Variétés conseillées : 'à Feuille de Laitue' ; 'Violet Rubin' ; 'Fin Vert Nain Compact' ; 'Balkonstar', recommandé pour la culture en pot ou en jardinière

Il apprécie un sol riche en matières organiques et ameubli, et une situation bien abritée, surtout au nord de la Loire. Récoltez régulièrement pour éviter la floraison.



Des fleurs à foison

Bégonia 'Bonfire'

Begonia boliviensis 'Bonfire'

Vivace non rustique
Hauteur : 50 cm
Floraison : avril à octobre
Couleur : écarlate

Entreposez le bégonia sous une véranda peu chauffée en hiver : il fleurira ainsi plusieurs saisons. En hiver, arrosez régulièrement pour éviter le dessèchement du terreau.



Un bleu incomparable

Campanule des murailles

Campanula poschlarskyana

Fleur vivace
Hauteur : 15 cm
Floraison : mai à juillet
Couleur : bleu

Après la floraison, coupez-la court pour renouveler le feuillage : vous pourrez parfois la voir refleurir en fin d'été.



Voltigeuse insolite

Capucine des canaris

Tropaeolum peregrinum

Grimpante annuelle
Hauteur : 1,50 m
Floraison : juillet à septembre
Couleur : jaune

Pour une floraison abondante, arrosez-la régulièrement en pot et même au jardin si l'été est sec.



Il décoiffe !

Carex panaché

Carex 'Evergold'

Graminée vivace
Hauteur : 20 cm
Floraison : juin-juillet (discrète)
Couleur : vert et jaune

Au printemps, coupez très court le feuillage qui se tache souvent en hiver.



Quel panache !

Carotte longue

Daucus carotta

Légume annuel
Hauteur : 30 à 50 cm
Récolte : août à octobre
Variétés conseillées :
'Nanco' (demi-longue), 'Touchon' (demi-longue), 'De Colmar' (longue), 'Nantaise Améliorée' (longue)

La carotte apprécie un climat humide et tempéré. Dans les régions aux étés très chauds, semez-la de préférence sous une ombre légère.



Original et délicieux

Chou frisé pourpre

Brassica oleracea acephala

Légume annuel
Hauteur : 50 à 80 cm
Récolte : fin août à février
Variété conseillée : 'Redbor'

Appelé aussi chou non pommé, il apprécie les terres riches : n'oubliez pas d'ajouter une bonne dose de compost avant sa plantation. Arrachez-le au printemps suivant.



Rafraîchissant !

Concombre

Cucumis sativus

Légume annuel
Hauteur : 1 m, s'il est guidé
Récolte : juillet à septembre
Variétés conseillées :
'Gynial F1' sans amertume et bien résistant aux maladies ; 'Raider F1', productif et précoce ; 'de Russie', à petits fruits ovales

S'il craint le froid et l'humidité, il apprécie toutefois des arrosages réguliers en été : pensez-y. Évitez de mouiller son feuillage en l'arrosant.



Piquant !

Cornichon

Cucumis sativus

Légume annuel
Hauteur : 70 à 80 cm, s'il est guidé
Récolte : juillet à octobre
Variétés conseillées : 'Vert Petit de Paris', à fruit court et épineux ; 'Parigyno F1', très productif et résistant aux maladies

Le cornichon se consomme, encore jeune (5 à 6 cm de long), confit dans le vinaigre. Arrosez-le régulièrement en été.



Romantique

Cosmos

Cosmos bipinnatus

Fleur annuelle
Hauteur : 60 à 80 cm
Floraison : juillet à octobre
Couleurs : rose, blanc, orange et brun chocolat

À la plantation, dans les régions ventées, raccourcissez de moitié les jeunes plants afin de les encourager à se ramifier. Vous aurez plus de fleurs et des plantes moins sensibles aux vents, car moins hautes.



Très décorative

Courgette ronde de Nice

Cucurbita pepo

Légume annuel
Hauteur : 50 à 60 cm
Récolte : juillet à septembre
Variété conseillée : aucune en particulier

La courgette est gourmande et très sensible aux à-coups d'arrosage en été. Couvrez-la début juillet à la base d'une couche de compost de 5 à 6 cm d'épaisseur.



Tout en contraste

Dahlia 'Knock out'

Dahlia hybride 'Knock out'

Fleur bulbeuse
Hauteur : 80 cm
Floraison : juillet à novembre
Couleur : jaune

Pour soutenir sa floraison, arrosez-le régulièrement et abondamment en été, surtout s'il est en pot. Dans ce cas, ajoutez tous les 15 jours un engrais liquide pour géraniums, d'août à septembre.



Petit, mais florifère

Dahlia nain

Dahlia hybride

Fleur bulbeuse
Hauteur : 50 à 70 cm
Floraison : juillet aux gelées
Couleurs : toutes sauf le bleu

Pour avoir une floraison plus abondante encore, éliminez les fleurs fanées et arrosez beaucoup durant l'été : l'équivalent d'un arrosoir de 5 litres par dahlia tous les 3 à 4 jours.



Aérien et gracieux

Fenouil

Foeniculum vulgare

Vivace rustique
Hauteur : 30 à 50 cm
Floraison : juillet à octobre
Couleurs : vert et bronze

Après la floraison, coupez les fleurs fanées et faites-les sécher dans un endroit aéré. Suspendez-les la tête en bas.



Jolies fleurs

Fraisier

Fragaria

Vivace rustique
Hauteur : 30 cm
Floraison : juin aux gelées
Variétés : 'Pink Panda' (rose), 'Vivarosa' (rose), 'Reine des vallées' (blanc), 'Mount Everest' (blanc)

Plantez-le dans un terreau riche, voire enrichi en compost. Choisissez des variétés remontantes ('Gento' ou 'Mara des bois') à gros fruits ou des variétés à fleurs roses plus décoratives.



Comme chez grand-mère

Gaillarde 'Fanfare'

Gaillardia 'Fanfare'

Vivace rustique
Hauteur : 25 cm
Floraison : juin à octobre
Couleurs : jaune et rouge

Ne coupez pas les fleurs fanées : elles sont aussi décoratives que les corolles fraîches !



Au doux parfum

Géranium rosat

Pelargonium graveolens

Vivace non rustique
Hauteur : 45 à 60 cm
Floraison : juillet à octobre
Couleur : mauve

Très vigoureux, il a tendance à pousser de façon un peu désordonnée. N'hésitez pas à couper toutes les branches qui déséquilibrent sa silhouette.



Haut en couleurs

Haricot
Phaseolus vulgaris

Légume annuel
Hauteur : 1,50 à 2,50 m
Récolte : juillet à octobre
Variétés : 'Melissa' (violet), 'Or du Rhin' (beurre), 'Ramdor' (beurre)

Récoltez régulièrement les haricots quand ils atteignent 12 à 15 cm de long, voire jusqu'à ce que les grains commencent à les bosseler. Vous encouragerez ainsi de nouvelles floraisons.



A effeuiller !

Laitue à couper
Lactuca sativa

Légume annuel
Hauteur : 25 à 30 cm
Récolte : mai à octobre
Variétés : 'Feuille de chêne Blonde' (verte), 'Salad Bowl' (pourpre), 'Hussarde' (vert lavé de pourpre), 'Frisée d'Amérique' (bronze et rouge)

Si vous coupez les feuilles quelques centimètres au-dessus de la terre, chaque laitue vous offrira plusieurs récoltes.



Craquante !

Laitue pommée
Lactuca sativa

Légume annuel
Hauteur : 25 à 30 cm
Récolte : mai à octobre selon la date de plantation
Variétés : 'Blonde à bord rouge' (batavia), 'Blonde de Paris' (batavia), 'Divina' (pommée), 'Prima' (pommée), 'Grosse Blonde Paresseuse' (pommée), 'Blonde Maraîchère' (romaine)

Les laitues récoltées tôt le matin, avant que le soleil ne les réchauffe, sont plus croquantes. Pensez-y !



Pour les armoires !

Lavande
Lavandula angustifolia

Petit arbuste rustique
Hauteur : 50 à 60 cm
Floraison : juin à juillet
Couleurs : bleu, blanc, rose

Au nord de la Loire, elle fait des buissons qui éclatent à cause de l'humidité ambiante. Taillez-la juste après la floraison chaque année pour qu'elle reste compacte. Ses fleurs cristallisées font aussi de délicieux bonbons !



A essayer !

Melon
Cucumis melo

Légume annuel
Hauteur : 20 à 30 cm
Récolte : mai à octobre, selon la date de plantation
Variétés : 'Sucrin de Tours', 'Charentais', 'Maestro' (sans taille), 'F1 Figaro' (sans taille)

Il a besoin de chaleur pour mûrir. Choisissez une zone ensoleillée et abritée. Les variétés sans taille vous dispensent de cette tache pas toujours facile pour un débutant.



Tonique et robuste

Œillet d'Inde
Tagetes patula

Annuelle
Hauteur : 20 à 30 cm
Floraison : juin aux gelées
Couleurs : jaune, orange et pourpre

Ôtez régulièrement les fleurs fanées sinon il a tendance à cesser de fleurir.



Pour la pizza !

Origan
Origanum vulgare

Aromatique vivace
Hauteur : 40 à 60 cm
Récolte : mai à novembre
Variétés : 'Aureum', à feuilles dorées ; 'Compactum', nain

Il n'aime rien tant que le sec. Ajoutez une poignée de gravier dans le trou de plantation si votre sol est humide en hiver.



Très décorative

Oseille rouge
Rumex acetosa var. *hortensis*

Légume vivace
Hauteur : 30 cm
Récolte : mai-juin à novembre
Variétés : 'Pourpre', 'Sanguine'

Elle n'apprécie pas trop le calcaire : plantez-la de préférence en terre neutre. Au printemps, quand elle devient trop touffue, divisez-la.



Festonné

Pâtisson

Cucurbita pepo

Légume annuel
Hauteur : 30 à 40 cm
Récolte : juillet à octobre
Variétés : 'F1 Polo' (blanc), 'F1 Sunburst' (jaune), 'Vert panaché de Blanc' (vert et blanc)

On le trouve aussi sous le nom d'artichaut de Jérusalem car la chair des jeunes pâtissons rappelle le goût du fond d'artichaut. Isolez les pâtissons du sol avec une planche, une ardoise ou un morceau de tuile.



Parfumé et piquant

Piment et poivron

Capsicum annuum

Légume annuel
Hauteur : 30 à 50 cm
Récolte : août à septembre
Variétés : 'd'Espelette' (piment), 'de Cayenne' (piment), 'Antillais' (piment), 'F1 Mavras' (poivron), 'Doux d'Espagne' (poivron)

Tout comme le concombre et le cornichon, le poivron et le piment sont deux variétés de la même plante. Trouvez-leur un endroit bien chaud et très abrité dès le début de leur culture au printemps.



Majestueuse

Poirée 'Rhubarb Chard'

Beta vulgaris var. *flavescens*

Légume annuel
Hauteur : 50 à 60 cm
Récolte : d'août aux gelées
Variétés : 'Bright Lights', 'à Cardes Jaunes du Chili'

On la trouve aussi sous le nom plus approprié de « bette », puisque c'est une proche parente de la betterave. Couvrez le sol de paillettes de lin (ou autre matériau de paillage) afin d'éviter les à-coups d'arrosage.



Délice à croquer

Radis

Raphanus sativus

Légume annuel
Hauteur : 20 à 30 cm
Récolte : mai aux gelées selon les dates de semis
Variétés : 'Flamboyant', 'Flamino', 'Gaudry', 'Cerise', 'De 18 jours', 'National'

Semez-en un peu tous les 15 jours, d'avril à août, pour étaler vos récoltes sur toute la saison. Ils sont bons à croquer environ un mois après le semis.



Original et parfumé

Romarin rampant

Rosmarinus officinalis

Petit arbuste rustique
Hauteur : 80 cm à 1 m
Floraison : mars à juin
Couleur : bleu

Pour la cuisine, prélevez des rameaux en préservant l'originalité de la silhouette contorsionnée du pied.



Robuste et généreux

Rosier 'Knirps'

Rosa 'Knirps'

Petit arbuste rustique
Hauteur : 30 cm
Floraison : mai à novembre
Couleur : rose vif

Il résiste à tout ! Ce n'est pas pour rien qu'il est appelé rosier « sans contrainte ». Au printemps, raccourcissez ses branches d'un tiers de leur longueur afin de stimuler la croissance.



Couleurs chaudes

Souci

Calendula officinalis

Annuelle
Hauteur : 50 à 60 cm
Floraison : mai aux gelées
Couleurs : jaune, orange

Il préfère un sol couvert d'un bon paillage (mulch d'écorces de pin, paillettes de lin, cosses de cacao...) s'il fait très chaud au jardin en été.



Attirante et volubile

Suzanne-aux-yeux-noirs

Thunbergia alata

Grimpante annuelle
Hauteur : 1,50 à 2 m
Floraison : mai à septembre
Couleurs : orange, jaune

Palissez ses branches en les arquant afin de favoriser l'éclosion de fleurs sur toute la longueur de la tige.



Délicieuse

Tomate à gros fruits

Lycopersicon esculentum

Légume annuel
Hauteur : 1,50 à 2 m
Récolte : juillet à septembre
Variétés : 'des Andes' (allongée), 'Cœur de Bœuf' (très grosse), 'Lemon Boy' (jaune), 'Green Zebra' (verte)...

Cette plante est vigoureuse. Si vous ne la taillez pas, elle poussera et produira de nombreuses feuilles au détriment du mûrissement des tomates.



Fantaisies apéritives

Tomate cocktail

Lycopersicon esculentum

Légume annuel
Hauteur : 1,50 à 2 m
Récolte : juillet à septembre
Variétés : 'Cerise', 'Poire Jaune', 'Sweet 100'

Elle ne se taille pas, mais vous pouvez éliminer quelques feuilles qui font de l'ombre aux grappes de tomates, à partir de la fin août. Mieux éclairés, les fruits mûriront plus vite.



Cousine de l'ail

Tulbaghia panaché

Tulbaghia violacea
'Silver Lace'

Vivace rustique
Hauteur : 50 à 60 cm
Floraison : mars à juin
Couleur : lilas

Son odeur d'ail préservera ses voisines des attaques d'insectes. Son feuillage persistant reste décoratif en hiver : entourez sa base d'une couche de feuilles mortes de 6 à 8 cm d'épaisseur.



Pluie d'or

Verge d'or naine

Solidago hybride
'Goldenmosa'

Vivace rustique
Hauteur : 40 à 50 cm
Floraison : juin à septembre
Couleur : jaune plus ou moins intense

S'il fait très chaud et que la terre est sèche en été, pensez à arroser au pied sans mouiller le feuillage pour éviter les attaques d'oïdium : elle y est sensible.

Index

Toutes les photographies sont de Pierre Fernandes, sauf :
p. 77 (poirée), BIOS/Glynn-Smith Georgia ; p. 79 (verge d'or), Rustica/J. Lebret.

Merci pour leur aide précieuse à Chantal et Pierre Garinot (Vouvray-sur-Loire/72)
et Jean Pouillard de Globe Planter (Gien/45).

Conception graphique : Florence Le Maux
Mise en pages : Isabelle Chemin
Suivi éditorial : Céladon éditions
Suivi de fabrication : Anne Floutier (F08001)
Photogravure : IGS

Achevé d'imprimer en février 2008 par Pollina. L45325a

Le jardinage-plaisir à la portée de tous ! Jetez votre dévolu sur une des compositions proposées et laissez-vous guider par un pas à pas détaillé…
Réussite garantie !

Vous trouvez vos rangs de salades austères ? Votre terrasse manque cruellement d'une petite touche exotique ? Vous ne savez pas quoi planter dans votre carré potager ?

Associez légumes et fleurs, disposez vos salades en mosaïque pour obtenir un carré graphique, superposez les pots sur votre terrasse pour des légumes luxuriants…

Potager de poche vous propose des associations pour cultiver et récolter vos légumes, même dans le plus petit des jardins!

Des pas à pas commentés pour une réalisation facile







ISBN : 978-2-84038-809-8
9 782840 388098
12 € TTC